Mode d'emploi du kit de communication

A travers ce kit de communication, l'Organisation Professionnelle de l'Agriculture Biologique en Alsace (OPABA) vous fournit des outils de communication et de sensibilisation afin de vous aider dans la mise en place d'événements, d'animations pédagogiques ou pour mettre en valeur votre démarche d'introduction de produits bio dans votre restaurant.

Ces outils sont disponibles auprès de l'OPABA (contact@opaba.org / tél : 03 88 19 17 91)

Affiches

Il fait bio ici !

Manger des produits bio, locaux et de saison,
pour le respect des hommes et de la terre

Dimensions : 60 x 80 cm
Public cible : collèges - lycées

Bio et Local c'est idéal !
L'Alsace compte plus de 400 producteurs biologiques qui vous proposent, au rythme des saisons, une grande diversité de produits locaux.
Pourquoi manger bio et local ?
Pour apprendre à respecter le rythme des saisons
Pour limiter les transports
Pour développer et valoriser l'économie locale
Pour contribuer à la préservation de l'environnement
Comment manger bio et local dans ton établissement ?
En choisissant un plat bio et local dans ton établissement, c'est un moyen d'agir pour notre environnement et notre bien-être futur.
Comment reconnaître les produits certifiés bio ?
Consommer des produits bio, locaux et de saison contribue à un véritable développement durable.
opaba

Bio et local, c'est idéal !

Cette affiche pédagogique répond à 3 questions :
- pourquoi manger bio et local ?
- comment manger bio et local dans son établissement ?
- comment reconnaître les produits certifiés bio ?

Dimensions : 60 x 80 cm
Public cible : collèges - lycées

Avec le soutien de :

opaba Organisation Professionnelle de l'Agriculture Biologique en Alsace
Région Alsace
Fonds européen agricole pour le développement rural : l'Europe investit dans les zones rurales

Tracts, fiches et stop-rayon

Certificat de provenance à remplir

Ce tract à compléter permet de mettre en valeur l'origine locale des produits certifiés bio utilisés dans un menu.

Dimensions : euille plastifiée A4 pour écrire au feutre effaçable
Public cible : collèges - lycées

Stop rayon

Petite affichette à placer sur les rayons du self-service pour signaler les plats bio et distinguer l'origine. Elle existe en deux versions :
- le slogan « Bio et local, c'est idéal » pour les plats utilisant des produits locaux ET certifiés bio
- le slogan « Il fait bio ici ! » pour les plats utilisant des produits certifiés bio de diverses origines

Dimensions : carton à plier, 12 x 6 cm
Public cible : tout public

fiches recettes bio
Trucs et astuces pour mettre du bio dans les menus de votre établissement
opaba
Taboulé bio de quinoa au maïs
Gratin de quinoa aux petits légumes

Fiches recettes

Simples et pratiques, ces fiches recettes élaborées et testées par des chefs cuisiniers locaux montrent qu'il est possible d'intégrer le bio dans nos cantines à un coût maîtrisé. Des trucs et astuces complètent les fiches.

Dimensions : A4 plastifiés, feuillets reliés par un anneau
Public cible : chef cuisinier pour des recettes à proposer en collège et en lycée.

Lettre d'information RHD

Ce tract trimestriel donne des clés pour réussir l'introduction les produits bio dans les cantines et propose des recettes de saison. C'est aussi un support pour partager les expériences des acteurs locaux et diffuser les bonnes idées.

Dimensions : newsletter
Public cible : chef cuisinier, gestionnaire de cantine, professeurs collèges - lycées